## **COPPE DI POMPELMO**

- 4 pompelmi
- 2 cetrioli
- 1/2 tazza di maionese
- 1 vasetto di yogurth
- sale
- pepe

Tagliare i cappucci ai pompelmi e toglierne la polpa cercando di non rompere gli spicchi, eliminate la pellicina che ricopre gli spicchi e tagliateli a dadini. Tagliare anche i cetrioli a dadini.

Unire con i dadini di pompelmo e di cetrioli lo yogurth e la maionese e mescolare bene.

Riempire delle coppe e guarnirle a piacere.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 25 April, 2024, 22:18